

NV70H7584ES

# Ankastre Fırın

## kullanıcı ve kurulum kılavuzu

**AEEE Yönetmeliğine uygundur**

imkanları hayal edin

Bu Samsung ürününü satın aldığınız için teşekkür ederiz.

**SAMSUNG**

# İçindekiler

## BU KILAVUZU KULLANMAK

4

4 Bu kılavuzu kullanmak

## GÜVENLİK TALİMATLARI

4

8 Ampul değişimi  
9 Kapağın çıkarılması  
9 Kapak camının Çıkarılması  
10 Otomatik enerji tasarrufu fonksiyonu  
10 Bu Ürünün Doğru Şekilde Atılması  
(Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar)

## KURULUM

11

11 Kurulum

## FIRIN KONTROLLERİ

12

12 Fırın kontrolleri

## AKSESUARLAR

12

12 Aksesuarlar

## İLK TEMİZLEME

14

14 İlk temizleme

## FIRININ KULLANILMASI

14

14 Sıcaklığın ayarlanması  
14 Kullanışlı otomatik hızlı ön ısıtma

## SAAT AYARI

15

- 15 Saatin ayarlanması
- 15 Pişirme zamanlayıcısı ayarı
- 15 Bitiş zamanlayıcısı ayarı
- 16 Gecikmeli başlatma ayarı
- 16 Mutfak zamanlayıcısı ayarı

## DİĞER AYARLAR

16

- 16 Sinyal tonu
- 16 Fırın lambası
- 16 Çocuk kilidi
- 16 Kapanma

## PİŞİRME FONKSİYONLARI

17

- 17 Pişirme fonksiyonları

## OTOMATİK PİŞİRME

18

- 18 Tekli fırın otomatik pişirme programları

## PİŞİRME KILAVUZU

21

- 21 Isı yayımı
- 21 Geniş ızgara
- 21 Eko ızgara
- 22 Geleneksel
- 22 Alttan Isıtma + Isı yayımı
- 22 Üstten Isıtma + Isı yayımı
- 23 Test kapları

## TEMİZLİK VE BAKIM

24

- 24 Buharla temizleme (modele göre değişir)
- 24 Katalitik emaye yüzey (modele göre değişir)
- 24 Elle temizleme
- 25 Su toplayıcının temizlenmesi
- 25 Yan rayların çıkarılması (modele göre değişir)
- 25 Fırın tavanının temizlenmesi (modele göre değişir)
- 26 Sorun giderme
- 26 Bilgi kodları

## TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

27

- 27 Tüketicinin seçimli hakları

# bu kılavuzu kullanmak

Bir SAMSUNG Ankastre Fırın satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Bu kullanım kılavuzu, güvenlik ile ilgili önemli bilgiler ve cihazınızın çalıştırılması ve bakımında size yardımcı olacak talimatlar içermektedir.

Lütfen fırınınızı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve ileride başvurmak için kılavuzu saklayın.

**Bu Kullanım Kılavuzunun metninde aşağıdaki semboller kullanılmıştır:**



**UYARI VE İKAZ**



**Önemli**



**Not**

## güvenlik talimatları

Bu fırının kurulumu lisanslı bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Kurulumu yapacak kişi, cihazı elektrik şebekesine bağlarken ilgili güvenlik önerilerini dikkate almalıdır.

### **UYARI**

Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim veya talimat verilmedikçe düşük fiziksel, duymusal ve zihinsel yeteneklere sahip veya deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişilerin (çocuklar dahil) kullanımı için uygun değildir.

Cihazla oynamamalarını sağlamak için çocuklar denetlenmelidir.

Güç kablosu kusurlu ise, üreticiden veya servis temsilcisinden tedarik edilebilecek uygun bir kablo veya tertibat ile değiştirilmelidir. (Sadece sabit tesisat tipi model)

Güç kablosu hasar görürse, bir tehlike gerçekleşmesini önlemek için üretici veya servis temsilcisi tarafından veya benzer şekilde ehliyetli kişiler tarafından değiştirilmelidir. (Sadece elektrik kablolu model)

Cihaz, kurulumdan sonra cihazın besleme bağlantısının kesilmesine olanak sunuyor olmalıdır. Bağlantı kesme, prizin erişilebilir durumda olmasıyla veya kablo bağlantısı kurallarına göre sabit bir hattaki bir anahtara bağlanmasıyla sağlanabilir.

Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısınan parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir.

⚠ **UYARI:** Erişilebilir parçalar, kullanım sırasında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

Bu cihazın buharlı temizleme veya kendi kendini temizleme işlevi varsa, söz konusu temizlik işleminden önce aşırı döküntüler giderilmeli ve işlem sırasında cihazın içinde mutfak gereci bırakılmamalıdır. (Yalnızca temizlik işlevli model)

Bu cihazın kendi kendini temizleme işlevi varsa, yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir ve çocuklar uzak tutulmalıdır. (Yalnızca temizlik işlevli model)

Yalnızca bu fırın için önerilen sıcaklık probunu kullanın. (Sadece sıcaklık sensörlü model)

Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

⚠ **UYARI:** Elektrik çarpma ihtimalini önlemek için lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

Camın kırılmasıyla sonuçlanabilecek yüzey zedelenmesine neden olabileceğinden fırın kapak camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın.

⚠ **UYARI:** Kullanım sırasında, cihaz ve erişilebilir parçaları ısınır. Isınan parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir. Sürekli gözetim altında değilse, 8 yaşından küçük çocuklar fırından uzak tutulmalıdır.

Bu cihaz, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili gözetim veya talimat almaları ve ilgili tehlikeleri anlamaları kaydıyla, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel becerileri düşük ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, yanlarında yetişkin olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Cihaz çalışırken erişilebilen yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.

Cihaz çalışırken kapak veya dış yüzey ısınabilir.

Cihazı ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.

Cihazlar harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kontrol sistemi aracılığıyla çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.

Büyük hacimli yiyecekleri pişirirken ağırlığı desteklemek için lütfen pliye demirden shaft yan parçasını arka tarafa yerleştirin.  
(Modele göre değişir)



### **⚠ DİKKAT**

Eğer fırın taşıma esnasında hasar görmüşse elektriğe bağlamayın.

Bu cihazın elektrik şebekesine yalnızca özel lisanslı bir elektrik teknisyeni tarafından bağlanmalıdır.

Cihazda bir arıza veya hasar oluşması halinde çalıştırmaya kalkışmayın.

Onarımlar yalnızca lisanslı bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Uygunsuz onarımlar siz ve başkaları için önemli riskler oluşturabilir. Fırının onarılması gerekirse bir SAMSUNG Servis Merkezi ile veya bayinizle iletişime geçin.

Elektrik kutuplarının ve kablolarının fırına temas etmesine izin verilmemelidir.

Fırın elektrik şebekesine yalnızca onaylanmış bir devre kesici veya sigorta kullanılarak bağlanmalıdır. Asla çoklu fiş adaptörü veya uzatma kablosu kullanmayın.

Cihaz onarılrken veya temizlenirken, elektriği kapatılmalıdır.

Fırının yakınındaki prizelektrikli cihazlar takarken dikkatli olun.

Bu cihazın buharla pişirme işlevi varsa, su kartuşu hasarlı durumdayken cihazı çalıştırmayın.  
(Yalnızca buharlı pişirme işlevli model)

Kartuş çatlak veya kırıkta, cihazı kullanmayın ve en yakınınızdaki servis merkezine danışın.  
(Yalnızca buharlı pişirme işlevli model)

Bu fırın sadece ev yemekleri pişirmek için tasarlanmıştır.

Kullanım esnasında fırının iç yüzeyleri ısınır ve yanıklara sebep olabilir. Isıtıcı elemanlara veya fırının iç yüzeylerine dokunmadan önce soğumalarını bekleyin.

Fırının içinde asla yanıcı maddeler saklamayın.

Cihaz uzun bir süre yüksek sıcaklıkta çalıştırılırsa fırının yüzeyleri ısınabilir.

Yemek pişirdiğiniz sırada fırın kapağını açarken dikkatli olun çünkü içerideki sıcak hava ve buhar hızla dışarı çıkabilir.

Alkol içeren yemekler pişirilirken, yüksek sıcaklıklardan ötürü alkol buharlaşabilir ve bu buhar fırının sıcak kısmıyla temas ederse alev alabilir.

Güvenliğiniz için, yüksek basınçlı sıvı temizleyiciler veya buharlı jet temizleyiciler kullanmayın.

Fırın kullanımda iken çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.

Pizza gibi donmuş gıdalar Büyük ızgara üzerinde pişirilmelidir. Pişirme tepsisi kullanılması halinde aşırı sıcaklık değişimi sebebiyle deforme olabilir.

Fırın sıcakken taban kısmına su dökmeyin. Bu, emaye yüzeyin hasar görmesine sebep olabilir:

|                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.                                                                                                                                                                  |
| Fırın tabanı alüminyum folyo ile kaplamayın ve üzerine pişirme tepsisi veya kalıbı yerleştirmeyin. Alüminyum folyo ısıyı bloke eder ve bu da emaye yüzeylerin hasar görmesine yol açarak pişirme performansını düşürebilir. |
| Meyve suları, emaye yüzeylerde silinmesi mümkün olmayan lekeler bırakır. Yüksek nem içerikli kekler pişirirken derin tavayı kullanın.                                                                                       |
| Fırında kullandığınız pişirme malzemelerini açık haldeki kapağın üzerine koymayın.                                                                                                                                          |
| Cihazla oynamamaları için küçük çocuklara nezaret edilmelidir.                                                                                                                                                              |
| Kapağı açıp kapatırken, çocukları kapaktan uzak tutun çünkü kapağa çarpabilir ya da parmaklarını kıstırabilirler.                                                                                                           |
| Kapağın üzerine yüklenmeyin, yaslanmayın ve ağır malzeme yerleştirmeyin.                                                                                                                                                    |
| Kapağı gereğinden fazla kuvvet uygulayarak açmayın.                                                                                                                                                                         |
| <b>⚠ UYARI:</b> Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra bile cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesmeyin.                                                                                                                   |
| <b>⚠ UYARI:</b> Fırında pişirme işlemi devam ederken kapağı açık bırakmayın.                                                                                                                                                |

## [FİŞ]

|                                                                                                                  |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Tedarikçinin ticari markası                                                                                      | SAMSUNG              |
| Model                                                                                                            | NV70H7584ES          |
| Enerji verimliliği sınıfı                                                                                        | A                    |
| Isıtma fonksiyonu için, standart yüke göre ölçülmüş enerji tüketimi (Geleneksel cihazlar)                        | 0,89 kWh             |
| Isıtma fonksiyonu için, standart yüke göre ölçülmüş enerji tüketimi (Cebri konveksiyonlu cihazlar)               | 0,87 kWh             |
| Kullanılabilir hacim                                                                                             | 70 L                 |
| Kullanılabilir boyut                                                                                             | Büyük                |
| Standart yük için pişirme süresi (Geleneksel)                                                                    | 45 dk                |
| Standart yük için pişirme süresi (Cebri konveksiyonlu)                                                           | 48 dk                |
| Isıtma fonksiyonu çalıştırılmadığında ve en düşük gücün tüketildiği bekleme modundaki kullanım için güç tüketimi | 0,95 W               |
| En büyük yağlı kağıt alanı                                                                                       | 1180 cm <sup>2</sup> |

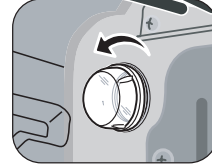
## AMPUL DEĞİŞİMİ

**⚠ Elektrik çarpması tehlikesi! Fırın ampullerinden herhangi birini değiştirmeden önce aşağıdaki işlemleri uygulayın:**

- Fırını kapatın.
- Fırının elektrik şebekesi ile bağlantısını kesin.
- Fırın bölmesinin zeminine bir bez sererek fırın lambasını ve cam başlığı koruyun.
- Ampuller SAMSUNG Servis Merkezinden satın alınabilir.

### Fırın Arka Işığı

**1.**Başlığı saatin aksi yönde çevirerek çıkarın; ardından metal halkayı ve plaka halkayı çıkarın ve cam başlığı temizleyin. Gerekirse, ampulü 25 watt'lık, 300 °C ısıya dayanıklı bir fırın lambası ampulüyle değiştirin.

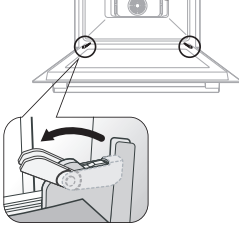


- 2.**Gerekirse cam başlığı, metal halkayı ve plaka halkayı temizleyin.
- 3.**Metal halkayı ve plaka halkayı cam başlığa yerleştirin.
- 4.**Cam başlığı, 1. adımda çıkardığınız yere geri takın ve sabitlemek için saat yönünde çevirin.

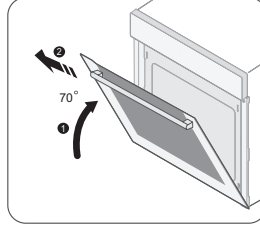
## KAPAĞIN ÇIKARILMASI

Normal kullanım için fırın kapağı yerinden çıkarılmamalıdır; ancak gerekirse (örneğin temizlik için) şu talimatları uygulayın.

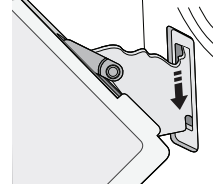
**⚠ DİKKAT:** Fırın kapağı ağırdır.



1. Kapağı açın ve her iki menteşedeki kelepçeleri baş parmağınızla açın.



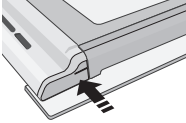
2. Kapağı yaklaşık 70° kapalı duruma getirin. Her iki elinizi kullanarak fırın kapağını orta seviyede yan taraflarından kavrayın ve menteşeler çıkarılana kadar yukarı doğru çekerek kaldırın.



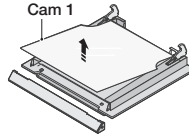
3. Temizlik işlemi tamamlandıktan sonra kapağı yerine geri takmak için 1. ve 2. adımları ters sırayla tekrarlayın. Menteşe üzerindeki kelepçe her iki tarafta da kapalı olmalıdır.

## KAPAK CAMININ ÇIKARILMASI

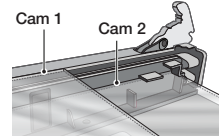
Fırın kapağı, bitişik yerleştirilmiş üç kat camla donatılmıştır. Bu camlar temizlenmek için çıkarılabilir.



1. Kapağın sol ve sağ yanlarındaki her iki düğmeye de basın.



2. Örtüyü kaldırın ve cam 1'i ve cam 2'yi kapaktan çıkarın.



3. Kapak camlarını temizledikten sonra, takmak için 1. ve 2. adımları ters sırayla uygulayın. Cam 1 ve 2'nin, yukarıdaki resimdeki gibi doğru konumda olup olmadığını kontrol edin.



**TAKMA:** Kapak Camı, modelden modele 2 EA ilâ 4 EA arasında değişir.

İç cam 1'i monte ederken, yazılı kısmı aşağı bakacak şekilde takın.

## OTOMATİK ENERJİ TASARRUFU FONKSİYONU

- Cihazın ayarlaması veya geçici durdurma durumuyla çalışması devam ederken, hiçbir fonksiyon seçmezseniz, fonksiyon iptal edilir ve 10 dakika sonra saat görüntülenir.
- Lamba: Pişirme işlemi sırasında, Fırın lambasını 'Fırın lambası' düğmesine basarak kapatabilirsiniz. Enerji tasarrufu için, pişirme programı başladıktan birkaç dakika sonra fırın lambası söner.



## BU ÜRÜNÜN DOĞRU ŞEKİLDE ATILMASI (ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK CİHAZLAR)

### (Ayrı toplama sistemlerine sahip ülkeler içindir)

Ürünün, aksesuarların veya ilgili belgelerin üzerinde bulunan bu işaret, ürünün ve elektronik aksesuarlarının (örn. şarj cihazı, kulaklık, USB kablo) kullanım ömrü sonunda diğer ev atıklarıyla birlikte atılmaması gerektiğini belirtir. Atıkların kontrolsüz olarak imha edilmesinin çevre ve insan sağlığı üzerindeki zararlı etkisini engellemek için lütfen bunu diğer atık türlerinden ayırın ve malzeme kaynaklarının sürdürülebilir şekilde yeniden kullanılabilmesi için geri dönüştürülmesini sağlayın.

Ev kullanıcıları, bu ürünü çevresel açıdan güvenli bir geri dönüştürme işlemi için nereye ve nasıl ulaştıracakları hakkında ayrıntılı bilgi için ürünü satın aldıkları bayi ile veya yerel resmi makamla irtibat kurmalıdır.

İş kullanıcıları tedarikçileri ile irtibat kurup satın alma sözleşmesinin hüküm ve koşullarına bakmalıdır. Bu ürün ve ürünün elektronik aksesuarları, imha için diğer ticari atıklarla karıştırılmamalıdır.

## TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Ürünün taşınması esnasında ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştirin. Ürünün düşme ve devrilme risklerine karşı gerekli önlemleri alınız.

Taşıma işleminden önce elektrik bağlantısı kesilmelidir.

Ürünü taşırken bir yere çarpmayınız ve düşürmeyiniz.

Ürünün yanıcı ve patlayıcı maddelerin yanına kurmayın ve makine çalışırken yakınında yanıcı ve patlayıcı madde bulundurmayın

Ürünün kurulumunu, makinenin periyodik bakımını ve temizliğini rahatça yapabileceğiniz bir yere kurunuz.

# kurulum

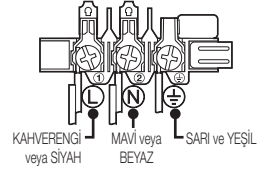
## ⚠ Kurulum için güvenlik talimatları

Bu fırın sadece onaylanmış bir elektrik teknisyeni tarafından kurulabilir. Kurulumu yapacak kişi, cihazı elektrik şebekesine bağlarken ilgili güvenlik önerilerini dikkate almakla sorumludur.

- Fırını kurarken elektrik yüklü parçalara karşı önlem alın.

## Güç bağlantısı

Cihaz elektrik şebekesine fişle bağlanmıyorsa, güvenlik yönetmeliklerine uyulması için çok kutuplu bir yalıtım anahtarı (en az 3 mm kontak boşluğu ile) temin edilmelidir. Güç kablosu (H05 RR-F veya H05 VV-F, min., 2,5 mm<sup>2</sup>), fırın ankastre dolabının önünde yerde duruyor dahi olsa fırına bağlanabilecek uzunlukta olmalıdır. Güç kablolarını uygun bağlantı uçlarına bağlamadan önce, bir tornavida kullanarak fırının arka bağlantı kapağını açın ve kablo kelepçesinin vidalarını gevşetin. Fırın (⏏)-ucundan topraklanır. Öncelikle sarı ve yeşil kablo bağlanmalıdır ve bu kablolar diğerlerinden uzun olmalıdır. Fırın elektrik şebekesine bir fişle bağlanıyorsa, bu fiş fırın kurulduktan sonra da erişilebilir durumda kalmalıdır. Samsung, toprak bağlantısının yapılmamasından veya hatalı yapılmasından kaynaklanan kazalardan sorumlu tutulamaz.



⚠ **UYARI:** Bağlantı kablusunun kurulum sırasında sıkışmasına izin vermeyin ve fırının sıcak parçalarına temas etmesini önleyin.

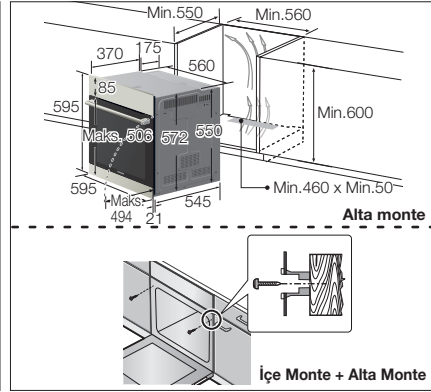
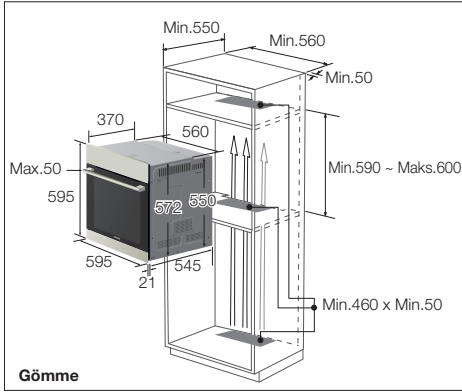
## Dolap içine kurulum

Ankastre dolaplar için, fırın kurulumunda kullanılacak plastik yüzeyler ve yapıştırıcı, dolap içinde 90 °C, dolabın bitişiğinde ise 75 °C sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır. Samsung, ısının plastik yüzeylere veya yapıştırıcıya verdiği zararlardan sorumlu tutulamaz.

Fırının yerleştirileceği mutfak dolabının zemininde bir havalandırma açıklığı olmalıdır.

Havalandırma için, alt raf ile destekleyici duvar arasında yaklaşık 50 mm açıklık bırakılmalıdır.

Fırın bir ocak ızgarasının altına kurulacaksa, ocağın kurulum talimatlarına da uyulmalıdır.



Cihazı tamamen kabinin içine itin ve 2 vida kullanarak fırını her iki yandan sıkıca sabitleyin.

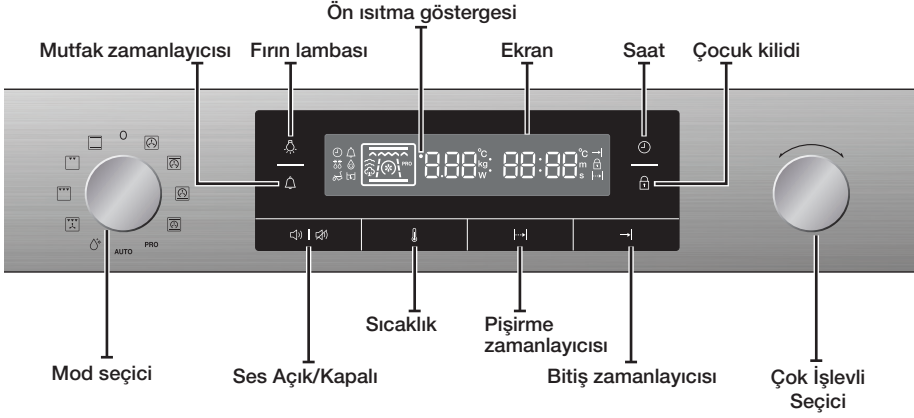
Cihazla bitişiğindeki dolap arasında en az yaklaşık 5 mm açıklık kaldığından emin olun.

Kurulumdan sonra fırının kapağında ve iç kısmında bulunan vinil koruyucu tabakayı, bantı, kağıtları ve aksesuarları çıkarın. Cihazı dolaptan sökmeden önce, fırının elektrik bağlantısını kesin ve fırının her iki yanındaki 2 vidayı sökün.

⚠ **UYARI:** Resimde gösterildiği gibi, hava akışının sağlanması için ankastre dolapta minimum havalandırma açıklığı bırakılmalıdır. Bu açıklığı tahta şeritlerle kapatmayın zira havalandırma sağlamak için kullanılır.

🔧 Fırının ön yüzündeki tutacak gibi öğeler modelden modele değişir. Ancak resimdeki fırının boyutu aynıdır.

## fırın kontrolleri



### Ön tasarım

Ön panel paslanmaz çelik, beyaz, siyah ve cam gibi farklı malzeme ve renk seçenekleriyle sunulur. Kaliteyi arttırmak için görünüm değiştirilebilir.

## aksesuarlar

Yeni Samsung fırınınız, farklı yemeklerin hazırlanmasında oldukça faydalı olacak pek çok aksesuarla birlikte gelir. Aşağıdaki aksesuarlardan hangilerinin fırınınzla birlikte verileceği, modelden modele değişmektedir.



**DİKKAT:** Aksesuarı, fırının içindeki raf seviyesine doğru şekilde taktığınızdan emin olun.

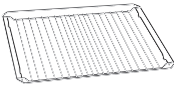
Tepsiler fırının dibinden en az 1 cm mesafede olmalıdır; aksi takdirde emaye yüzey zarar görebilir.



**UYARI:** Yiyecekleri ve/veya aksesuarları fırından çıkarırken çok dikkatli olun. Sıcak yiyecekler, aksesuarlar ve yüzeyler yanmanıza sebep olabilir!



Çok ısınmaları halinde aksesuarlar deforme olabilir. Soğuduklarında, fonksiyonda hiçbir etkisi olmayacak şekilde bu deformasyon yok olur.



### Tel raf

Tel raf, yiyeceklerin ızgarada pişirilmesi ve kızartılması için kullanılabilir. Bu parçayı güveçler ve diğer pişirme kapları ile kullanabilirsiniz. Büyük hacimli yiyecekleri pişirirken ağırlığı desteklemek için lütfen pilye demirden şaft yan parçasını arka tarafa yerleştirin.



### Tel tepsi eki (Modele göre değişir)

Tel tepsi, yiyeceklerin ızgarada pişirilmesi ve kızartılması için kullanılabilir. Sıvıların fırının dibine damlamasını önlemek için tepsiyle birlikte kullanılabilir.



#### Pişirme tepsisi (Modele göre değişir)

Pişirme tepsisi (Derinlik : 20 mm) kek, kurabiye ve diğer hamur işlerinin pişirilmesinde kullanılabilir. Lütfen eğimli kısmı öne gelecek şekilde koyun.



#### Evrensel tepsisi (Modele göre değişir)

Evrensel tepsisi (Derinlik : 30 mm) kek, kurabiye ve diğer hamur işlerinin pişirilmesinde kullanılabilir. Ayrıca kızartma için de uygundur. Sıvıların fırının dibine damlamasını önlemek için tel tepsisi ekiyle birlikte kullanılabilir. Lütfen eğimli kısmı öne gelecek şekilde koyun.



#### Ekstra derin tepsisi (Modele göre değişir)

Ekstra derin tepsisi (Derinlik : 50 mm) ayrıca kızartma için de uygundur. Sıvıların fırının dibine damlamasını önlemek için tel tepsisi ekiyle birlikte kullanılabilir. Lütfen eğimli kısmı öne gelecek şekilde koyun.



#### Şiş (Modele göre değişir)

Şiş, tavuk gibi yiyecekleri ızgarada pişirmek için kullanılabilir. Şiş yalnızca, 3. rafta ve tekli modda kullanılabilir çünkü şiş ucunun, arka yüzeydeki bir adaptöre takılması gerekmektedir. Pişirme esnasında plastik tutacağı çıkarın.

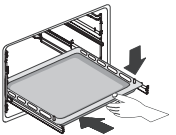
#### Şiş ve Şişlik (Modele göre değişir)

Kullanmak için:

- Yemeğin suyunun içine akması için, tepsisi (sacayağı olmadan) 1. seviyeye veya kızartılacak et çok büyükse fırının en altına koyun.
- Çatallardan birini şişin üzerine kaydırın ve kızartılacak eti şişin üzerine koyun.
- Aynı zamanda, yarı haşlanmış patates ve sebzeler tepsinin kenarına yerleştirilebilir.
- Kızağı orta rafa koyun ve ön kısımda v şekli olacak şekilde konumlandırın.
- Şiş yerleştirmeye yardımcı olması için, keskin olmayan uca tutacak takılabilir.
- Sivri ucu arkaya gelecek şekilde şiş kızağına yatırın ve şişin ucu fırının arkasındaki döndürme mekanizmasına girene kadar yavaşça ittirin. Şişin keskin olmayan ucu, "v" şekli üzerinde olmalıdır. (Şişin üzerinde, iki tırnak vardır ve bunlar şişin öne gitmesinin engellenmesi için fırın kapağına yakın olmalıdırlar, tırnaklar ayrıca tutacağı da tutarlar.)
- Pişirme işlemini başlatman önce tutacağı çıkarın. Pişirmeden sonra, şiş kızaktan kaldırmak için tutacağı yeniden takın.

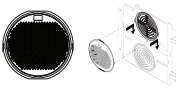


Şiş aksesuarlarının 1,5 kg ağırlığın altındaki yiyecekler için kullanılması önerilir.



#### Teleskopik raylar (Modele göre değişir)

- Tel rafı veya tepsiyi yerleştirmek için öncelikle teleskopik rayları belirli bir seviyeye kadar dışa kaydırın.
- Tel rafı veya tepsiyi rayların üzerine yerleştirin ve tamamen fırının içine girecek şekilde itin. Kapağı kapatmadan önce teleskopik rayların tamamen fırına girdiğinden emin olun.



#### Yağ filtresi (Modele göre değişir)

Yağ filtresi fırının arka iç duvarına yerleştirilir ve fanı, yuvarlak ısıtıcıyı korur ve fırının kirlenmesini, özellikle de yağ sıçramasını engeller. Et pişirirken yağ filtresinin kullanılmasını öneririz. Hamur işleri yaparken her zaman yağ filtresini çıkarın! Hamur işi ve pasta pişirirken filtre takılı olursa, sonuç başarısız olabilir.

## İlk temizleme

Fırını ilk defa kullanmadan önce, yeni fırın kokusunu gidermek için, fırının ilk temizliğinin yapılması gerekir.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarın.
  2. 1 saat boyunca, ısı yayım modunda 200 °C'de veya geleneksel modda 200 °C'de çalıştırın. Bu işlemle kalan yer türlü ürün kalıntısı yanacaktır.
  3. Bir saat sonunda, mod seçiciyi döndürerek fırını kapatın.
- İlk kullanımlarında aksesuarları ılık suyla, deterjan ve yumuşak temiz bir bezle iyice temizleyin.

## Fırının kullanılması

Yeni fırınınızın pişirme için aşağıdaki temel adımları vardır.



## SICAKLIĞIN AYARLANMASI

Sıcaklık pişirme fonksiyonu ayarlandıktan sonra ayarlanabilir.

Pişirme fonksiyonlarının her birinin farklı bir sıcaklık aralığı vardır, kılavuzun pişirme fonksiyonu bölümüne bakın.

1. düğmesine basın, Sıcaklık simgesi yanıp sönmeye başlayacak.
2. Çok İşlevli Seçiciyi istenen sıcaklığa getirin.
3. düğmesine tekrar basın.

Pişirme esnasında, yine aynı sırayla sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

## KULLANIŞLI OTOMATİK HIZLI ÖN ISITMA

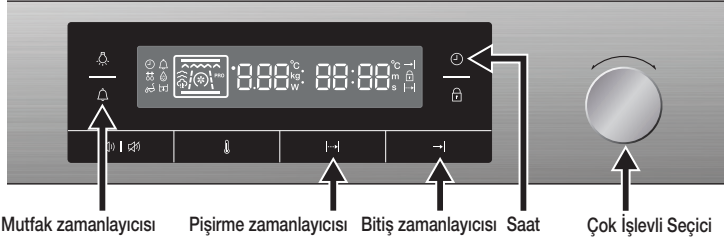
Fırınınızın sunduğu fonksiyonlar arasında, hızlı bir ön ısıtma aşaması da bulunmaktadır.

Bu aşama ekranda sıcaklık ayarının yanında gösterilir.

Bu ön ısıtma aşamasında, fırının ısıtılmasının hızlandırılması için çeşitli ısıtma öğelerinden faydalanılır.

Sıcaklığı daha yüksek olarak değiştirterseniz de, fırın hedef sıcaklığı otomatik olarak değiştirir ve otomatik hızlı ön ısıtma uygulanır. Seçilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra ön ısıtma göstergesi yok olur ve yemeği fırına sokmanız için hatırlatmada bulunan bir uyan belirir.

# saat ayarı



## SAATİN AYARLANMASI

Fırın ilk defa kullanıldığında veya bir elektrik kesintisinden sonra, saat ayarı gerekmektedir.

1. düğmesine basın, saat simgesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
2. Çok İşlevli Seçiciyi döndürerek saati ayarlayın.
3. düğmesine basın, dakika simgesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
4. Çok İşlevli Seçiciyi döndürerek dakikayı ayarlayın.
5. Güncel saati ayarlamak için yeniden düğmesine basın.



Saat yukarıdaki sırayla sıfırlanabilir.

Pişirme işlemi esnasında, saati görmek için düğmesine basın.

## PIŞİRME ZAMANLAYICISI AYARI

Pişirme fonksiyonunu ayarladıktan sonra, ne kadar süre pişirileceğini seçebilirsiniz. Ve ayarlanan süre bittikten sonra, ısıtma öğeleri otomatik olarak kapanır.

1. düğmesine basın, pişirme zamanlayıcısı simgesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
2. Çok İşlevli Seçiciyi döndürerek, pişirme zamanlayıcısı için istediğiniz zamanı ayarlayın.
3. düğmesine tekrar basın.



Pişirme zamanlayıcısı yukarıdaki sırayla sıfırlanabilir. Ayarlanan süre dolduğunda, ekranda bir sinyalle birlikte "0:00" görüntülenir. Yeni bir pişirme zamanlayıcısı ayarlayabilir veya fırını kapatabilirsiniz.

Pişirme zamanlayıcısını kapatmak için, düğmesine basın ve pişirme zamanlayıcısını sıfırlayın.

## BITİŞ ZAMANLAYICISI AYARI

Pişirme fonksiyonunu ayarladıktan sonra, pişirmenin ne zaman bitireleceğini seçebilirsiniz. Ve ayarlanan süre bittikten sonra, ısıtma öğeleri otomatik olarak kapanır.

1. düğmesine basın, bitiş zamanlayıcısı simgesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
2. Çok İşlevli Seçiciyi döndürerek, bitiş zamanlayıcısı için zamanı ayarlayın.
3. düğmesine tekrar basın.



Bitiş zamanlayıcısı yukarıdaki adımlar tekrarlanarak sıfırlanabilir ve ayarlanan süre dolduğunda, ekranda bir sinyalle birlikte "0:00" görüntülenir.

Bitiş zamanlayıcısını iptal etmek için düğmesine basın ve zamanlayıcıyı şimdiki zamana ayarlayın.

## GEÇİKMELİ BAŞLATMA AYARI

Bitiş zamanı, bir pişirme zamanlayıcısı ayarlandıktan sonra girilmiş ise, pişirme süresi ve bitiş zamanı hesaplanır ve gerekirse fırın bir gecikmeli başlangıç noktası belirler.

 **UYARI:** Bozulabileceği için yiyecekleri fırının içinde çok uzun süre bırakmayın.

1. |...>| düğmesine basın, pişirme zamanlayıcısı simgesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
2. Çok İşlevli Seçiciyi döndürerek, pişirme zamanlayıcısı için zamanı ayarlayın.
3. →| düğmesine basın, bitiş zamanlayıcısı simgesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
4. Çok İşlevli Seçiciyi döndürerek, bitiş zamanlayıcısı için zamanı ayarlayın.
5. Gecikmeli başlatma noktası otomatik olarak hesaplanır ve bu noktaya kadar fırın bekletilir.

 Pişirme zamanlayıcısı, bitiş zamanlayıcısı ve gecikmeli başlatma, pişirme fonksiyonu ayarlandıktan sonra ayarlanabilir.

## MUTFAK ZAMANLAYICISI AYARI

Mutfak zamanlayıcısı fırından bağımsız olarak ayarlanabilir ve pişirme ve bitiş zamanlayıcılarıyla aynı anda kullanılabilir. Mutfak zamanlayıcısının, diğerlerinden ayırt edebilmeniz için farklı bir sinyali vardır.

1.  düğmesine basın, mutfak zamanlayıcısı simgesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
2. Çok İşlevli Seçiciyi döndürerek, mutfak zamanlayıcısı için istediğiniz zamanı ayarlayın.
3.  düğmesine tekrar basın.

 Mutfak zamanlayıcısını iptal etmek için,  düğmesine iki saniye boyunca basılı tutun. Mutfak zamanlayıcısı yukarıdaki adımlar tekrarlanarak sıfırlanabilir ve ayarlanan süre dolduğunda, ekranda bir sinyalle birlikte "0:00" görüntülenir.

## diğer ayarlar

## SİNYAL TONU

 |  Sinyal tonunu etkinleştirmek veya devreden çıkarmak için,  |  düğmesine 3 saniye boyunca basılı tutun.

## FIRIN LAMBASI



Açmak ve kapamak için  düğmesine basın.  
Enerji tasarrufu için, pişirme başladıktan birkaç dakika sonra fırın lambası söner.

## ÇOCUK KİLİDİ



Çocuk kilidini etkinleştirmek veya devreden çıkarmak için,  düğmesine 3 saniye boyunca basılı tutun.

Çocuk kilidi fonksiyonu etkinleştirildiğinde, ekranda  görüntülenir. Pişirme esnasında da çocuk kilidini kullanabilirsiniz. Bu durumda hiçbir düğme ve seçici düğme çalışmayacaktır ancak işlem düğmesini kapalı duruma getirerek kapatabilirsiniz.

## KAPANMA



Fırın kapatıldığında, ısıtma öğelerinin hepsi çalışmayı durdurur.  
Güvenlik için, fırın kapatıldıktan sonra bir süre, ısıtma fanı çalışmaya devam eder.

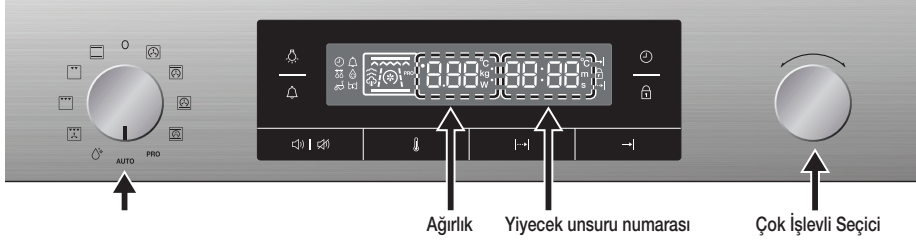
# pişirme fonksiyonları

Bu fırın pek çok fonksiyon sunar.

| Sembol                                                                             | Fonksiyonel Sıcaklık Aralığı               | Kullanımı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Geleneksel<br>40-250 °C                    | Isı, alt ve üst ısıtma sistemleri tarafından yayılır. Bu işlev, hemen her türlü yiyeceği standart olarak pişirmek ve kızartmak için kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık: 200 °C.                                                                                                                                                      |
|   | Isı yayım<br>40-250 °C                     | Isı yayım işleminin oluşturduğu ısı, fanlar tarafından fırın içinde eşit dağıtılır. Bu işlev donmuş gıdalar ve pişirme için kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık: 170 °C.                                                                                                                                                              |
|   | Üstten ısıtma<br>+ Isı yayımı<br>40-250 °C | Üstten ısıtma sistemi ve ısı yayımının oluşturduğu ısı, fanlar tarafından fırın içinde eşit dağıtılır. Bu işlev, et gibi gevrek yiyecekleri kızartmak için kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık: 190 °C.                                                                                                                               |
|   | Altan ısıtma +<br>Isı yayımı<br>40-250 °C  | Altan ısıtma sistemi ve ısı yayımının oluşturduğu ısı, fanlar tarafından fırın içinde eşit dağıtılır. Bu işlev pizzalar, ekmek ve kekler için kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık: 190 °C.                                                                                                                                            |
|   | Geniş ızgara<br>40-270 °C                  | Isı, büyük alan ızgarası tarafından yayılır. Bu işlev lazanya gibi soslu yemekler ve ızgara et yapmak için kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık: 240 °C.                                                                                                                                                                               |
|   | Eko ızgara<br>40-270 °C                    | Isı, küçük alan ızgarası tarafından yayılır. Bu fonksiyon daha az ısı gerektiren, dolgulu baget ve balık gibi küçük yiyecekler için kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık: 240 °C.                                                                                                                                                      |
|   | Fan ızgara<br>40-270 °C                    | İki üst ısıtma öğesi tarafından verilen ısı, fan tarafından eşit bir şekilde dağıtılır. Bu mod et ve balığı ızgarada pişirmek için kullanılabilir. Önerilen sıcaklık: 240 °C.                                                                                                                                                        |
|  | Yoğun pişirme<br>40-250 °C                 | Bu mod bütün üst, alt ve ısı yayım fanı ısıtma öğelerini sırayla etkinleştirir. Isı fırına eşit bir şekilde dağıtılır. Bu mod, büyük güveç ve turta gibi ısı beslemesi gerektiren büyük miktarlarda yiyecek için uygundur. Önerilen sıcaklık: 170 °C.                                                                                |
| <b>PRO</b>                                                                         | Profesyonel Kızartma<br>40-150 °C          | Bu mod, 220 °C'ye kadar otomatik ısıtma döngüsü içerir. Et kızartma süreci esnasında, üst ısıtıcı ve ısı yayım fanı çalışır. Bu aşamadan sonra, yiyecek, önceden seçilmiş düşük sıcaklıkta yavaşça pişirilir. Bu aşamada üst ve alt ısıtıcılar çalışır. Bu mod; et, balık ve fiş kızartmak için uygundur. Önerilen sıcaklık: 100 °C. |

# otomatik pişirme

Otomatik pişirme fonksiyonuyla, pişirme, kızartma ve fırınlama için istediğiniz otomatik programı seçebilirsiniz.



1. Mod seçiciyi, Otomatik pişirme moduna getirin.
2. Çok İşlevli Seçiciyi istediğiniz yiyecek unsuru numarasına getirin ve 4-5 saniye bekleyin.
3. Çok İşlevli Seçiciyi istediğiniz ağırlığa getirin ve 4-5 saniye bekleyin.
4. 4-5 saniye sonra, Otomatik pişirme programı otomatik olarak başlayacaktır.

## TEKLİ FIRIN OTOMATİK PİŞİRME PROGRAMLARI

Aşağıdaki tabloda Pişirme, Kızartma ve Kavrurma işlemleri için 25 Otomatik Program sunulmuştur. Tabloda yiyeceklerin miktarları, ağırlık aralıkları ve uygun tavsiyeler bulunmaktadır. Size kolaylık sağlamak için, Pişirme modları ve süreleri önceden programlanmıştır. Yemek pişirirken bu yönergelerle başvurabilirsiniz. Yiyecekleri her zaman fırın soğukken koyun verin.

| No   | Gıda unsuru                | Ağırlık/kg               | Aksesuar                  | Raf seviyesi | Öneriler:                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------|----------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:01 | Dondurulmuş Pizza          | 1. 0,3-0,6<br>2. 0,7-1,0 | Tel raf                   | 2            | Dondurulmuş pizzayı tel rafın ortasına yerleştirin. İnce pizzalar için 0,3-0,6 kg ayanı, kalın malzemeli pizzalar için ise 0,7-1,0 kg ayanı öneririz.                                                                                                               |
| A:02 | Dondurulmuş Fırın Cipsleri | 1. 0,3-0,5<br>2. 0,5-0,7 | Pişirme tepsisi           | 2            | Dondurulmuş Elma Dilimli Patatesleri pişirme tepsisine yayın. İlk ayar ince parmak patatesler için; ikinci ayar ise kalın, elma dilimli patatesler için önerilir. Fırın kağıdı kullanın. Pişirme süresinin 2/3'ü geçtikten sonra patatesleri döndürmenizi öneririz. |
| A:03 | Dondurulmuş Kroket         | 1. 0,3-0,6<br>2. 0,7-1,0 | Pişirme tepsisi           | 2            | Dondurulmuş patates kroketleri pişirme tepsisine düzgün şekilde yerleştirin. Pişirme süresinin 2/3'ü geçtikten sonra patatesleri döndürmenizi öneririz.                                                                                                             |
| A:04 | Ev Yapımı Lazanya          | 1. 0,3-0,5<br>2. 0,8-1,0 | Tel raf                   | 3            | Borcam kullanın. Soğutulmuş veya ev yapımı lazanyayı fırının ortasına, tel ızgara üzerine koymanızı öneririz.                                                                                                                                                       |
| A:05 | Biftek                     | 1. 0,3-0,6<br>2. 0,6-0,8 | Tel raf<br>Evrensel tepsi | 4<br>3       | 2 ila 6 bifteği yan yana gelecek şekilde tel raf üzerine yerleştirin. İlk ayar ince biftekler, ikinci ayar ise kalın biftekler içindir. Bip sesini duyduktan sonra döndürün.                                                                                        |

| No   | Gıda unsuru                | Ağırlık/kg                             | Aksesuar                  | Raf seviyesi | Öneriler:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|----------------------------|----------------------------------------|---------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:06 | <b>Rozbif</b>              | 1. 0,6-0,8<br>2. 0,9-1,1<br>3. 1,2-1,4 | Tel raf<br>Evrensel tepsi | 2<br>1       | Rozbifi marine edin ve tel rafa koyun. Evrensel tepsiye 1 bardak su koyun. Bip sesini duyduktan sonra döndürün. Pişirme işlemi bittikten sonra alüminyum folyoya sarın ve 5-10 dakika bekletin.                                                                                                                                                         |
| A:07 | <b>Kuzu kaburga</b>        | 1. 0,6-0,8<br>2. 0,9-1,1               | Tel raf<br>Evrensel tepsi | 2<br>1       | Marine edilmiş kuzu kaburga Tel rafa koyun. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| A:08 | <b>Pirzola</b>             | 1. 0,3-0,4<br>2. 0,5-0,6               | Tel raf<br>Evrensel tepsi | 4<br>3       | Pirzolayı marine edin. Pirzoları Tel rafa koyun. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin. İlk ayar ince pirzolar, ikinci ayar ise kalın pirzolar içindir.                                                                                                                                                                                                |
| A:09 | <b>Tavuk Eti Parçaları</b> | 1. 0,5-0,7<br>2. 1,0-1,2               | Tel raf<br>Evrensel tepsi | 4<br>3       | Tavuk eti parçalarını zeytin yağı ve baharatlarla hazırlayın. Tavukları Tel rafa yan yana dizin.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| A:10 | <b>Rosto tavuk</b>         | 1. 0,8-1,0<br>2. 1,1-1,3               | Tel raf<br>Evrensel tepsi | 2<br>1       | Soğuk tavuğun üzerine yağ ve baharat sürün ve göğüs kısmı üste gelecek şekilde tel rafa koyun.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| A:11 | <b>Ördek Göğsü</b>         | 1. 0,3-0,5<br>2. 0,6-0,8               | Tel raf<br>Evrensel tepsi | 4<br>3       | Ördek göğsünü hazırlayın, yağlı kısmı üste gelecek şekilde tel rafa koyun. İlk ayar bir ördek göğsü, ikinci ayar ise 2 kalın ördek göğsü içindir.                                                                                                                                                                                                       |
| A:12 | <b>Hindi Rulo</b>          | 1. 0,6-0,8<br>2. 0,9-1,1               | Tel raf<br>Evrensel tepsi | 2<br>1       | Hindiyi Tel rafa koyun. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| A:13 | <b>Balık Buğulama</b>      | 1. 0,2-0,4<br>2. 0,5-0,7<br>3. 0,8-1,0 | Tel raf                   | 2            | Temizlenmiş taze balığı (örn. alabalık, mezgit, morina) uygun boyutta kapaklı bir borcamın içine koyun. Kasenin dibi kaplanıncaya kadar sıvı ekleyin (örn. 3-4 çorba kaşığı limon suyu, beyaz şarap veya su) ve kapağı kapatın. Kaseyi tel rafa yerleştirin. Kızarmış bir görüntü istiyorsanız, balığın derisine zeytinyağı sürün ve üstünü kapatmayın. |
| A:14 | <b>Rosto Balık</b>         | 1. 0,5-0,7<br>2. 0,8-1,0               | Tel raf<br>Evrensel tepsi | 4<br>3       | Balıkları, başından kuyruğuna doğru Tel rafa koyun. İlk ayar 2 balık, ikinci ayar ise 4 balık içindir. Program alabalık, sudak balığı veya çipura gibi bütün balıklar için uygundur.                                                                                                                                                                    |
| A:15 | <b>Somon Biftek</b>        | 1. 0,3-0,4<br>2. 0,7-0,8               | Tel raf<br>Evrensel tepsi | 4<br>3       | Somon bifteklerini Tel rafa koyun. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| A:16 | <b>Fırında Patates</b>     | 1. 0,4-0,6<br>2. 0,8-1,0               | Pişirme tepsisi           | 2            | Patatesleri yıkayın, ikiye kesin. Yüzeyine zeytin yağı sürün, yeşillik ve baharat ile hazırlayın. Pişirme tepsisine eşit bir şekilde yayın. İlk ayar küçük patatesler için (her biri 100 g), ikinci ayar ise büyük fırın patatesleri içindir (her biri 200 g).                                                                                          |
| A:17 | <b>Rosto Sebzeler</b>      | 1. 0,4-0,6<br>2. 0,8-1,0               | Evrensel tepsi            | 4            | Dilimlenmiş kabak, biber parçaları, dilimlenmiş patlıcan, mantar ve çeri domatesi gibi sebzeleri Evrensel tepsiye koyun. Zeytin yağı, çeşitli bitkiler ve baharat karışımını üzerine sürün.                                                                                                                                                             |
| A:18 | <b>Sebzeli Güveç</b>       | 1. 0,4-0,6<br>2. 0,8-1,0               | Tel raf                   | 2            | Fırına dayanıklı bir yuvarlak kasede sebze güvecini hazırlayın. Kaseyi, fırının ortasındaki Tel rafa koyun.                                                                                                                                                                                                                                             |

| No   | Gıda unsuru                               | Ağırlık/kg                                                                             | Aksesuar        | Raf seviyesi | Öneriler:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:19 | <b>Çikolatalı Vanilyalı Karışık Kek</b>   | 1. 0,5-0,6<br>2. 0,7-0,8<br>3. 0,9-1,0                                                 | Tel raf         | 2            | Çember/yuvarlak kek için hamuru uygun derinlikte yuvarlak bir pişirme tavasına koyun. Bu program çikolatalı vanilyalı karışık kek, limonlu kek ve fındıklı kek gibi sulu hamurdan yapılan yiyecekler için uygundur.                                                                                                                                                                    |
| A:20 | <b>Muffin</b>                             | 1. 0,5-0,6<br>2. 0,7-0,8                                                               | Tel raf         | 2            | Muffin hamurunu 12 bölmeli muffin kabına koyun. Kabi rafa yerleştirin. Her biri 45 g olan muffinler için 0,5-0,6 kg ağırlık aralığı, her biri 65 g olan orta boy muffinler için ise 0,7-0,8 kg ağırlık aralığı önerilir.                                                                                                                                                               |
| A:21 | <b>Beyaz Ekmek</b>                        | 1. 0,7-0,8                                                                             | Tel raf         | 2            | Bu program 500 g buğday unu kullanılan ekmek karışımları için uygundur. Paket üzerindeki talimatları uygulayın. Mayalama hamurunu köşeli bir pişirme kasesine koyun. Hamurun üzerine fırçayla su sürün. Uzunlamasına bıçakla kesin.                                                                                                                                                    |
| A:22 | <b>Kepekli Ekmek</b>                      | 1. 0,7-0,8                                                                             | Tel raf         | 2            | Bu program 500 g buğday ve çavdar unu kullanılan ekmek karışımları için uygundur. Paket üzerindeki talimatları uygulayın. Mayalı hamuru (ekşi mayayı) uygun bir köşeli pişirme kabına koyun. Hamurun üzerine fırçayla su sürün. Uzunlamasına bıçakla kesin.                                                                                                                            |
| A:23 | <b>Küçük Yuvarlak Ekmekler / Ciabatta</b> | 1. 0,2-0,4<br>2. 0,6-0,8                                                               | Pişirme tepsisi | 3            | İlk ayar küçük yuvarlak ekmekler için kullanılan hamura veya kruvasan (4-8 adet) için kullanılan taze hamura uygundur. 2. ayar ev yapımı ciabatta (İtalyan) ekmekleri veya bagetler (2-6 adet) için kullanılan hamura uygundur. Fırın kağıdı kullanın.                                                                                                                                 |
| A:24 | <b>Ev Yapımı Pizza</b>                    | 1. 0,2-0,6<br>2. 0,8-1,2                                                               | Pişirme tepsisi | 2            | İlk ayar, atıştırmalık küçük pizzalar için (7-9 adet) uygundur. 2. ayar, bir büyük, yuvarlak veya tepsi boyutunda pizza için uygundur. Ağırlık aralıkları sos, sebzeler, jambon ve peynir gibi üst malzemeler dahil olarak hesaplanmıştır. Sert kabuk seviyorsanız, artı ısı yayımı modunda 5 dakika boyunca ön ısıtma yapmanızı öneririz.                                             |
| A:25 | <b>Hamur Mayalama</b>                     | 1. 0,2-0,4 (pizza hamuru)<br>2. 0,4-0,6 (mayalama hamuru)<br>3. 0,6-0,8 (ekmek hamuru) | Tel raf         | 2            | 0,2-0,4 kg ağırlık aralığı ayarı, pizza ve kek için mayalama hamurunu kabartmak veya ekmek hamurunu önceden kabartmak için uygundur. Büyük, yuvarlak bir kaba koyun ve streç filmle kaplayın. 0,4-0,6 kg ayarı mayalama hamuru veya ekşi maya gibi ekmek hamurları içindir. 0,6-0,8 kg ayarı mayalı hamur içindir. Hamuru elle yoğurun, pişirme kabına koyun ve streç filmle kaplayın. |

# pişirme kılavuzu

## ISI YAYIM

Fırını ısı yayımı modunda önceden ısıtmanızı öneririz.

| Gıda unsuru                                                     | Raf seviyesi | Aksesuar                    | Sıcaklık (°C) | Süre (dak.) |
|-----------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------|---------------|-------------|
| <b>Rosto Kuzu</b> (350-700 g)<br>Yüzeyine yağ ve baharat sürün. | 3 + 2        | Tel raf +<br>Evrensel tepsi | 190-200       | 40-50       |
| <b>Dondurulmuş Kroket</b> (500-1000 g)                          | 2            | Pişirme tepsisi             | 180-200       | 25-35       |
| <b>Dondurulmuş Elma Dilimli patates</b> (300-700 g)             | 2            | Pişirme tepsisi             | 180-200       | 20-30       |
| <b>Dondurulmuş Pizza</b> (300-1000 g)                           | 2            | Tel raf                     | 200-220       | 15-25       |
| <b>Elmalı ve Bademli Kek</b> (500-1000 g)                       | 2            | Tel raf                     | 170-190       | 35-45       |
| <b>Taze Kruvasan</b> (200-400 g)<br>(hazır hamur)               | 3            | Pişirme tepsisi             | 180-200       | 15-25       |

## GENİŞ IZGARA

Fırını, Geniş Izgara modunda önceden ısıtmanızı öneririz.

| Gıda unsuru                                 | Raf seviyesi | Aksesuar                     | Sıcaklık (°C) | Süre (dak.)            |
|---------------------------------------------|--------------|------------------------------|---------------|------------------------|
| <b>Sosis</b> (kalın)<br>5-10 parça          | 4 + 3        | Tel raf +<br>Evrensel tepsi  | 220           | 5-8<br>çevirin<br>5-8  |
| <b>Biftek</b> (400-800 g)                   | 4 + 3        | Tel raf +<br>Evrensel tepsi  | 240           | 8-10<br>çevirin<br>5-7 |
| <b>Kızarmış Ekmek</b><br>5-10 parça         | 5            | Tel raf                      | 240           | 1-2<br>çevirin<br>1-2  |
| <b>Peynirli Kızarmış Ekmek</b><br>4-6 parça | 4 + 3        | Tel raf +<br>Pişirme tepsisi | 200           | 4-8                    |

## EKO IZGARA

Fırını, Eko ızgara modunda önceden ısıtmanızı öneririz. Yiyeceği, aksesuarın ortasına yerleştirin.

| Gıda unsuru                                                                               | Raf seviyesi | Aksesuar                     | Sıcaklık (°C) | Süre (dak.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------|---------------|-------------|
| <b>Dondurulmuş Fırında Kamamber</b><br>her biri 75 g 2-4 parça<br>(ön ısıtma olmadan)     | 3            | Tel raf                      | 200           | 10-12       |
| <b>Üzeri Malzemeli Dondurulmuş Bagetler</b><br>(Domates-Mozzarella veya Jambon ve Peynir) | 3 + 2        | Tel raf +<br>Pişirme tepsisi | 200           | 15-20       |
| <b>Dondurulmuş Balık Biftekleri</b> (300-700 g)<br>(ön ısıtma olmadan)                    | 3 + 2        | Tel raf +<br>Pişirme tepsisi | 200           | 15-25       |
| <b>Dondurulmuş Balık-Burger</b> (300-600 g)<br>(ön ısıtma olmadan)                        | 3            | Pişirme tepsisi              | 180-200       | 20-35       |



## GELENEKSEL

Fırını geleneksel modda önceden ısıtmanızı öneririz.

| Gıda unsuru                                                             | Raf seviyesi | Aksesuar                    | Sıcaklık (°C) | Süre (dak.) |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------|---------------|-------------|
| Dondurulmuş Lazanya (500-1000 g)                                        | 3            | Tel raf                     | 180-200       | 40-50       |
| Bütün Balık (örn. Dorade)<br>(300-1000 g) her iki yanında 3-4 kesik ile | 3 + 2        | Tel raf +<br>Evrensel tepsi | 240           | 15-20       |
| Balık filetoları (500-1000 g)<br>her iki yanında 3-4 kesik ile          | 3            | Pişirme tepsi               | 200           | 13-20       |
| Pişirilmiş yarım patates (500-1000 g)                                   | 3            | Pişirme tepsi               | 180-200       | 30-45       |
| Pandispanya (250-500 g)                                                 | 2            | Tel raf                     | 160-180       | 20-30       |
| Çikolatalı Vanilyalı Karışık Kek (500-1000 g)                           | 2            | Tel raf                     | 170-190       | 40-50       |
| Tepside Mayalı Ekmek, üzerine meyve ve tahıl serpilmiş (1000-1500 g)    | 2            | Pişirme tepsi               | 160-180       | 25-35       |
| Muffin (500-800 g)                                                      | 2            | Tel raf                     | 190-200       | 25-30       |



## ALT TAN ISITMA + ISI YAYIMI

Fırını Alt Tan Isıtma + Isı Yayımlı modunda önceden ısıtmanızı öneririz.

| Gıda unsuru                                                                                        | Raf seviyesi | Aksesuar      | Sıcaklık (°C) | Süre (dak.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|---------------|-------------|
| Dondurulmuş elmalı turta (350-700 g)                                                               | 3            | Tel raf       | 180-200       | 15-20       |
| Puf böreği/içi dolgu küçük tartlar (300-600 g)<br>Üzerine yumurta sarısı sürün (ön ısıtma olmadan) | 3            | Pişirme tepsi | 180-200       | 20-25       |
| Cannelloni/Lazanya (250-500 g)<br>borcam kullanın                                                  | 3            | Tel raf       | 180           | 22-30       |
| Yeast dough pies with filling (600-1000 g)<br>Üzerine yumurta sarısı sürün                         | 3            | Pişirme tepsi | 180-200       | 20-30       |
| Ev Yapımı Pizza (500-1000 g)                                                                       | 2            | Pişirme tepsi | 200-220       | 15-25       |
| Ev Yapımı Ekmek (700-900 g)                                                                        | 2            | Tel raf       | 170-180       | 45-55       |



## ÜSTTEN ISITMA + ISI YAYIMI

Fırını Üstten Isıtma + Isı Yayımlı modunda önceden ısıtmanızı öneririz.

| Gıda unsuru                                                                | Raf seviyesi | Aksesuar                                        | Sıcaklık (°C) | Süre (dak.) |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------|---------------|-------------|
| Bütün tavuk (800-1300 g)<br>Yüzeyine yağ ve baharat sürün.                 | 2 + 1        | Tel raf + Evrensel tepsi                        | 190-200       | 45-65       |
| Tavuk Parçaları (500-1000 g)<br>Yüzeyine yağ ve baharat sürün.             | 4 + 3        | Tel raf + Evrensel tepsi                        | 200-220       | 25-35       |
| Balık Rost (500 g-1000 g) fırına dayanıklı kap kullanın, üzerine yağ sürün | 2            | Tel raf                                         | 180-200       | 30-40       |
| Rozbif (800-1200 g)<br>Yüzeyine yağ ve baharat sürün.                      | 2 + 1        | Tel raf + Evrensel tepsi<br>1 bardak su ekleyin | 200-220       | 45-60       |
| Ördek Göğsü (300-500 g)                                                    | 4 + 3        | Tel raf + Evrensel tepsi<br>1 bardak su ekleyin | 180-200       | 25-35       |

## TEST KAPLARI

EN 60350 Standardına göre

### 1. Pişirme

#### Önceden ısıtılmış fırına yönelik fırında pişirme önerileri

Piştirme tepsisini, konik tarafı fırının arka tarafına gelecek şekilde yerleştirin.

| Gıda türü                | Kap & Notlar                                                                          | Raf seviyesi              | Piştirme modu | Sıcaklık (°C) | Piştirme süresi (dk.) |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------|---------------|-----------------------|
| Kurabiye                 | Piştirme tepsisi                                                                      | 3                         | Geleneksel    | 160-170       | 20-30                 |
|                          |                                                                                       | 2                         | Isı yayım     | 150-160       | 30-35                 |
|                          | Piştirme tepsisi + Evrensel tepsisi                                                   | 1 + 4                     | Isı yayım     | 150-160       | 35-40                 |
| Küçük Kekler             | Piştirme tepsisi                                                                      | 3                         | Geleneksel    | 160-180       | 15-25                 |
|                          |                                                                                       | 2                         | Isı yayım     | 150-160       | 30-35                 |
|                          | Piştirme tepsisi + Evrensel tepsisi                                                   | 1 + 4                     | Isı yayım     | 150-160       | 35-40                 |
| Yağsız Pandispanya       | Tel rafta yandan açılır kek tepsisi (Koyu renkli, ø 26 cm)                            | 2                         | Geleneksel    | 160-180       | 20-30                 |
|                          |                                                                                       | 2                         | Isı yayım     | 150-160       | 30-40                 |
| Elmalı Mayalı Tepsi Keki | Piştirme tepsisi                                                                      | 3                         | Geleneksel    | 170-180       | 35-40                 |
|                          |                                                                                       | 2                         | Isı yayım     | 150-160       | 60-70                 |
|                          | Piştirme tepsisi + Evrensel tepsisi                                                   | 1 + 4                     | Isı yayım     | 150-160       | 70-80                 |
| Elmalı Turta             | Tel raf +<br>2 Yandan açılır kek tepsisi (Koyu renkli, ø 20 cm)                       | 1                         | Konveksiyonel | 170-190       | 70-90                 |
|                          |                                                                                       | Çaprazlama yerleştirilmiş |               |               |                       |
|                          | Piştirme tepsisi + Tel raf +<br>2 yandan açılır kek tepsisi ** (Koyu renkli, ø 20 cm) | 1 + 3                     | Isı yayım     | 170-190       | 80-100                |

\* İki kek, ızgaraya arka solda ve ön sağda olacak şekilde yerleştirilir.

\*\* İki kek, her biri merkezden diğerinin üzerinde olacak şekilde yerleştirilir.

### 2. Izgara

Boş fırını, Geniş Izgara işlevini kullanarak 5 dakika süresince önceden ısıtın.

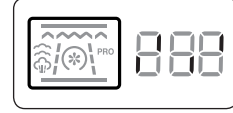
| Gıda türü                  | Kap & Notlar                                                             | Raf seviyesi | Piştirme modu | Sıcaklık (°C) | Piştirme süresi (dk.) |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|---------------|-----------------------|
| Francala Tostlar           | Tel raf                                                                  | 5            | Geniş Izgara  | 270 °C.       | 1. 1-2<br>2. 1-1½     |
| Biftek Burgerler * (12 ea) | Tel tepsisi eki +<br>Evrensel tepsisi (üstten damlayanların akması için) | 4            | Geniş Izgara  | 270 °C.       | 1. 14-16<br>2. 4-6    |

\* **Biftek Burgerler:** Boş fırını, Geniş Izgara işlevini kullanarak 15 dakika süresince önceden ısıtın.

# temizlik ve bakım

## BUHARLA TEMİZLEME (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

Eğer fırın kirliyse, temizlenmesi gerekir ve bunun için buharla temizleme yapabilirsiniz. Fırının içini kolayca temizlemenize yardımcı olur.



1. Buharla temizleme fonksiyonunu başlatmadan önce, fırının içindeki bütün aksesuarları çıkarın.
2. Boş fırının zeminine 400 ml (3/4 pint) su dökün ve fırın kapağını kapatın.
3. Mod seçiyici simgesine getirin. Buharla temizleme fonksiyonunu seçtiğinizde, buharla temizleme birkaç saniye içinde otomatik olarak başlar.
4. Ekran bir sinyal ile birlikte yanıp sönmeye başladığında, buharla temizleme tamamlanmış demektir. Buharla temizlemeyi sonlandırmak için mod seçiciyi Kapalı konumuna getirin.
5. Fırın içini yumuşak bir bez ile temizleyin ve altta kalan suyu bir sünger ile alın.

### ⚠ Buharla temizlemeye dair notlar

- Buharlı temizleme işleminden sonra kapağı açarken dikkatli olun; alttaki su sıcaktır.
- Kalıntı suyu fırında hiçbir zaman, örneğin bir geceliğine bile olsa bırakmayın.
- Eğer fırın çok kirliyse, soğuduktan sonra işlem tekrarlanabilir.
- Eğer fırında, örneğin kızartma veya ızgara sonrasında yağdan kaynaklanan kir varsa, fırın temizleme fonksiyonunu çalıştırmadan önce deterjanla inatçı lekenin ovulması önerilir.
- Temizlemeden sonra, iç emaye yüzeyin iyice kuruması için, fırın kapağını 15 ° aralık bırakın.

## KATALİTİK EMAYE YÜZEY (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

Çıkarılabilir kapak muhafazası koyu gri katalitik emaye kaplıdır. Bu parçaya bitkisel veya hayvanî yağ sürülerek ısı yayımlı ısıtma sırasında hava dolaşımı ile tüm kaba yayılması sağlanabilir. Bu artıklar 200 °C ve üstü fırın sıcaklıklarında yanar.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırının tüm iç yüzeylerini temizledikten sonra, fırını ısı yayımında 250 °C'ye ayarlayın.

## ELLE TEMİZLEME

⚠ **DİKKAT:** Temizliğe başlamadan önce fırın ve aksesuarların soğumuş olduğundan emin olun. Aşındırıcı temizlik maddeleri, sert fırçalar, ovalama amaçlı bulaşık süngerleri veya bezleri, çelik yünü, bıçak veya diğer aşındırıcı malzemeler kullanmayın.

### Fırının İçi

- Fırının içini temizlemek için temiz bir bez, hafif bir temizlik maddesi veya ılık sabunlu su kullanın.
- Kapak contasını elle temizlemeyin.
- Fırının emaye yüzeylerine hasar gelmemesi için geleneksel fırın temizleme malzemeleri kullanın.
- Inatçı lekeleri çıkartmak için özel bir temizlik malzemesi kullanın.

### Fırının Dışı

Fırının kapak, tutacak ve ekran gibi dış öğelerini temizlemek için temiz bir bez ve hafif bir temizlik maddesi veya ılık sabunlu su kullanın ve kağıt mutfak havlusu veya kuru bir kumaş havlu ile kurulayın.

Fırından yükselen sıcak hava sebebiyle özellikle tutacak ve tuşlarda gres ve kir birikebilir; bu yüzden fırını kullandıktan sonra lütfen tutacağı ve tuşları temizleyin.

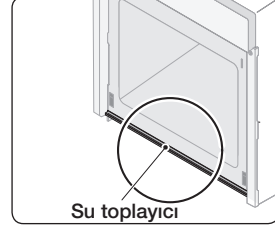
### Aksesuarlar

Her kullanımdan sonra aksesuarı yıkayın ve mutfak havlusu ile temizleyin. Gerekirse daha kolay temizlenmesi için 30 dakika kadar ılık sabunlu suda tutun.

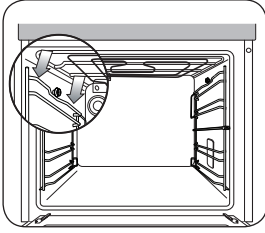
## SU TOPLAYICININ TEMİZLENMESİ

Su toplayıcının işlevi, fırın yüksek nem içerikli yiyeceklerle çalıştırıldığında biriken suyu toplamaktır. Su toplayıcı üzerine yemek artıkları birikebilir. Temizlik yapılmazsa ankastre dolap zarar görebilir. Yemek pişirdikten sonra dolabınızı korumak için su toplayıcıyı temizleyin.

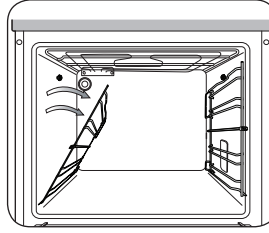
**⚠ UYARI:** Pişirme işleminden sonra su toplayıcıda sızıntıyla karşılaşsanız, lütfen hizmet merkezimizle iletişime geçin.



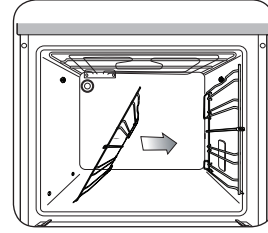
## YAN RAYLARIN ÇIKARILMASI (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)



1. Yan rayın üst bölümünün orta kısmına basın.



2. Yan rayı, yaklaşık 45° döndürün.

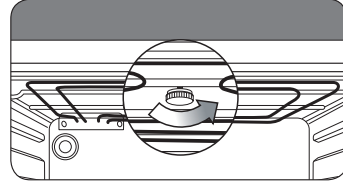


3. Yan rayı, alt iki delikten çekin ve çıkarın.

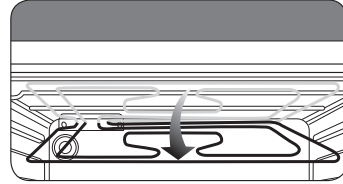
**⚠** Fırın, yan raylar ve raflar yerlerinde değilken çalışabilir.

## FIRIN TAVANININ TEMİZLENMESİ (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

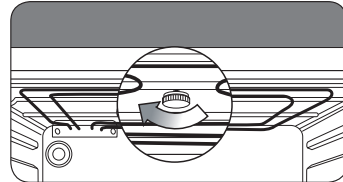
1. Izgara ısıtıcıyı aşağı bırakarak fırın tavanını kolaylıkla temizleyebilirsiniz. Izgara ısıtıcıyı tutarken, yuvarlak somunu saatin aksi yönde çevirerek çıkarın.



2. Izgara ısıtıcının ön tarafı aşağı doğru eğilir ve ızgara ısıtıcı fırından çıkarılmaz. Izgara ısıtıcıyı aşağı doğru bastırmayın; aksi takdirde zarar görebilir.



3. Temizlik bittiğinde ızgara ısıtıcıyı eski konumuna kaldırın ve yuvarlak somunu saat yönünde çevirerek sıkın



## SORUN GİDERME

| SORUN                                                                            | ÇÖZÜM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fırın açık duruma getirilmemiş olabilir. Cihazı açın.</li> <li>Gerekli ayarların uygulanıp uygulanmadığını kontrol edin.</li> <li>Ev sigortası atmış veya bir devre kesici trip yapmış olabilir. Sigortaları açın/değiştirin veya devreyi sıfırlayın. Bu durum tekrarlanırsa, uzman bir elektrik teknisyeni çağırın.</li> </ul> |
| Fırın fonksiyonu ve sıcaklığını ayarlamama rağmen fırın ısınmazsa ne yapmalıyım? | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fırında pişirme işlemi devam ederken kapağı açık bırakmayın.</li> <li>Kapağı açık bırakırsanız iç elektrik bağlantılarında sorunlar olabilir. Yerel servis merkezinizle temasa geçin.</li> </ul>                                                                                                                                |
| Fırının ışığı yanmazsa ne yapmalıyım?                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fırının lambası arızalanmış olabilir. Fırın ampulünü değiştirin.</li> <li>Fırın ampulü değiştirilmesine rağmen lamba çalışmamayı sürdürürse yerel servis merkezini arayın.</li> </ul>                                                                                                                                           |
| Fırın kapatıldıktan sonra soğutma fanı çalışmaya devam ederse ne yapmalıyım?     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Soğutma fanı, kullanımdan sonra fırın soğuyana kadar çalışmayı sürdürerek fırınınızı ısıdan korur. Fırın soğumasına rağmen soğutma fanı çalışmaya devam ederse yerel servis merkezini arayın.</li> </ul>                                                                                                                        |
| Hiçbir tuş çalışmazsa ne yapmalıyım?                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Çocuk kilidi fonksiyonunun etkin olup olmadığını kontrol edin. Çocuk kilidi etkin değilse yerel servis merkezini arayın.</li> </ul>                                                                                                                                                                                             |

## BİLGİ KODLARI

Tüm bilgi kodları fırının arızasından kaynaklanmaz. Lütfen öncelikle aşağıdaki bölüme bakın; eğer buradaki çözümleri uygulamanıza rağmen bilgi kodları yine de gözüküyorsa, lütfen yerel SAMSUNG Müşteri Hizmetleri Merkezini arayın.

| KOD                      | SORUN                                                                                                                                                                                                                                           | ÇÖZÜM                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5-01</b>              | <b>Güvenli Kapatma</b><br>Fırın uzun süre belirlenen sıcaklıkta çalışmayı sürdürmüştür. <ul style="list-style-type: none"> <li>105 °C altında 16 saat</li> <li>105 °C ila 240 °C 8 saat</li> <li>245 °C ila Maksimum sıcaklık 4 saat</li> </ul> | Fırını kapatın ve yiyeceği çıkarın.<br>Tekrar kullanmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Bu durum fırında bir arıza olduğu anlamına gelmediğinden, fırını kapatıp soğuttuktan sonra tekrar kullanabilirsiniz. |
| <b>5E</b>                | <b>Tuş Hatası</b><br>Bu durum, bir tuş uzun süre basılı tutulduğunda ortaya çıkar.                                                                                                                                                              | Düğmeleri temizleyin ve düğmeleri çevreleyen yüzeyde su olup olmadığını kontrol edin. Fırını kapatın ve tekrar ayarlamayı deneyin. Yeniden meydana gelirse, yerel SAMSUNG Müşteri Hizmetleri Merkezini arayın.   |
| <b>E-**<sup>1)</sup></b> | <b>Güvenlik Hatası</b><br>Fırındaki bir hata, ürünün performansının düşmesine ve güvenlik sorunlarına yol açabilir.                                                                                                                             | Ürünü kullanmayı derhal bırakın ve fırını kapatın.<br>Yerel SAMSUNG merkezinizle temasa geçin.                                                                                                                   |

1) \*\* tüm rakamlar anlamına gelir.

# tüketicinin seçimlik hakları

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- a. Sözleşmeden dönme,
- b. Satış bedelinden indirim isteme,
- c. Ücretsiz onarılmasını isteme,
- ç. Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

**Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; **tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edebilir.

Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

Satıcı tarafından **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir. Tüketici, çıkabilecek uyuşmazlıklarda şikayet ve itirazları konusundaki başvuruları yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

“6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun’un 18. maddesine göre tüketici taksitle satın aldığı malı cayma süresi içerisinde ancak olağan bir gözden geçirme şeklinde kullanabilecektir. Satın alınan mal olağan bir gözden geçirme dışında kullanılmış ise tüketici cayma hakkını kullanamayacaktır”

Ürünün kullanım ömrü : 10 yıldır.

**SAMSUNG**

Üretici:

Thai Samsung Electronics Co.,Ltd.  
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park  
T. Bung A. Sriracha Chonburi Thailand 20230.  
TEL : +66 (0) 38-320-777  
FAX : +66 (0) 38-482-271



İTHALATÇI FİRMA

**SAMSUNG**

SAMSUNG Electronics İstanbul Pazarlama ve  
Ticaret LTD.ŞTİ. Flatofis İstanbul İş Merkezi, Otakçılar Cad. Bina No:  
78, Kat:3, No: B3, 34050, Eyüp, İstanbul / Türkiye  
Tel: 0212 4670600, E-mail: hizmet@partner.samsung.com

LVD:

TUV SUD Product Service GmbH  
Ridlerstrasse 65, D-80339 München, GERMANY  
TEL : (+49) 89 50 08 40

EMC:

Nemko AS  
Gaustadalleen 30, N-0373 Oslo, Norway  
TEL : (+47) 22 96 03 30

#### SORULAR VE YORUMLAR

| ÜLKE          | AŞAĞIDAKİ TELEFON<br>NUMARALARIMIZI ARAYIN | VEYA WEB SAYFAMIZI ZİYARET<br>EDİN                                             |
|---------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| U.A.E         | 800-SAMSUNG (800 - 726 7864)               | www.samsung.com/ae/support (English)<br>www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic) |
| OMAN          | 800-SAMSUNG (800 - 726 7864)               |                                                                                |
| KUWAIT        | 183-CALL (183-2255)                        |                                                                                |
| BAHRAIN       | 8000-GSAM (8000-4726)                      |                                                                                |
| QATAR         | 800-CALL (800-2255)                        | www.samsung.com/eg/support                                                     |
| EGYPT         | 08000-7267864<br>16580                     |                                                                                |
| ALGERIA       | 021 36 11 00                               | www.samsung.com/n_africa/support                                               |
| PAKISTAN      | 0800-Samsung (72678)                       | www.samsung.com/pk/support                                                     |
| TUNISIA       | 80-1000-12                                 | www.samsung.com/n_africa/support                                               |
| JORDAN        | 0800-22273<br>06 5777444                   | www.samsung.com/Levant/support (English)                                       |
| SYRIA         | 18252273                                   | www.samsung.com/iran/support                                                   |
| IRAN          | 021-8255                                   |                                                                                |
| MOROCCO       | 080 100 22 55                              | www.samsung.com/n_africa/support                                               |
| SAUDI ARABIA  | 8002474357                                 | www.samsung.com/sa/support<br>www.samsung.com/sa_en/support (English)          |
| TURKEY        | 444 77 11                                  | www.samsung.com/tr/support                                                     |
| NIGERIA       | 0800-726-7864                              | www.samsung.com/africa_en/support                                              |
| Ghana         | 0800-10077<br>0302-200077                  |                                                                                |
| Cote D'Ivoire | 8000 0077                                  | www.samsung.com/africa_fr/support                                              |
| SENEGAL       | 800-00-0077                                |                                                                                |
| CAMEROON      | 7095-0077                                  | www.samsung.com/support                                                        |
| KENYA         | 0800 545 545                               |                                                                                |
| UGANDA        | 0800 300 300                               |                                                                                |
| TANZANIA      | 0800 755 755 / 0685 889 900                |                                                                                |
| RWANDA        | 9999                                       |                                                                                |
| BURUNDI       | 200                                        |                                                                                |
| DRC           | 499999                                     |                                                                                |
| SUDAN         | 1969                                       |                                                                                |
| SOUTH AFRICA  | 0860 SAMSUNG (726 7864)                    |                                                                                |
| BOTSWANA      | 8007260000                                 |                                                                                |
| NAMIBIA       | 08 197 267 864                             |                                                                                |
| ZAMBIA        | 0211 350370                                |                                                                                |
| MOZAMBIQUE    | 847267864 / 827267864                      |                                                                                |

DG68-00538B-00